

だしと教材のセットで 和食の基本「だし」に ついて学ぼう

日本のうまみ

だし教材 セット



だしパック3種



ダウンロード
コンテンツ各種



3種のだしの 香りや味、色などを 比べられる

お鍋で煮出すだけの手軽なだしと、授業内容に沿って自由に組み合わせられるダウンロードコンテンツを使って、和食の基本「だし」について学ぶことができます。



便利な指導案と 充実のコンテンツ

実習のための指導案、単元表は付属のQRコードからダウンロードできます。こちらをご確認いただき、授業内容に合わせ、スライド等のコンテンツを自由に組み合わせて活用できます。

スライド&動画

コンテンツごとに
板書や復習で使える
編集可能な
ワークシート付!

スライド

うま味

だしを語るうえで欠かせないのが、基本五味の一つである「うま味」。うま味成分のアミノ酸や核酸が多く含まれる食材とは?うま味の相乗効果とは?などを徹底解説します。



動画

だしの取り方

だしの正しい取り方を動画で学びましょう。かつお、こんぶ、合わせ、にぼしだしの取り方を、それぞれ2分程度の動画にまとめました。



スライド

だしの歴史

歴史上、最初に登場した「だし」とは。江戸時代に発展した「だし文化」の背景とは。京料理で北海道の昆布が使われる理由とは。日本のだしの歴史をひもときます。

江戸時代に普及した「かつお節」

- ・1615年 土佐藩主から徳川家康へ大阪冬の陣のお祝いとして1000本のかつお節を贈与
- ・1700年 カビ付けた「枯節」登場
- ・江戸時代中期～江戸では「枯節」重宝される 大阪では「荒節」が好まれる

大阪で商人が問屋を成立させて大阪、京都そして江戸へ運送していき始めた

大阪商人が豊後水道・瀬戸内海沿岸の漁民にいきりこの製法を伝える
⇒高級品のかつお節の代用品として西日本を中心に「にぼし」が普及

スライド

だしマップ

日本全国さまざまなだしの種類があり、それぞれに特徴があります。地域ごとのだしの分布とだしを使った料理について学びましょう。またクラスごとに各家庭で使っているだしを調査し、オリジナル「だしマップ」を作ってみましょう。



1パックで
約400mLの
だしが作れます

目安量 1セット1クラス分

軽減税率対象

日本のうまみ だし教材セット

910-619

¥2,160 (税込 ¥2,332)

【サイズ】外箱:235×65×310mm【質量】392g

【セット内容】

- だしパック(かつお) 7g×10パック 1袋
- だしパック(にぼし) 7g×10パック 1袋
- とくだし 7g×10パック 1袋
- 説明書(ダウンロードコンテンツ用QRコード付)

家で使ってる
だしは
何かな?



指導案

- 3種のだしの味、色、においの違いを比べて、それぞれどんな特徴があるのかまとめてみましょう。
- 同じだしをさまざまな方法で取り、その違いを比べ、味や色、においの違いを楽しみましょう。
- だしを使った料理を作ってみましょう。お味噌汁とだし巻き卵のレシピをご紹介します。

■製品は改良のため、予告無く変更する場合がありますので、ご了承ください。
■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なる場合がございます。
■商品のサイズ、質量などは全て(約)の値です。
■このカタログは、2023年8月現在のものです。 [10528]

 sanwa

株式会社 三和製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央 4-11-8
tel.03-5607-7811(代) fax.03-5607-7812
<https://www.sanwa303.co.jp>

教育をサポートするお近くの代理店